

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

مديرية التجارة لولاية قالمة



المرسوم التنفيذي رقم 17-140

المؤرخ في 11 ابريل 2017

يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية

اثناء عملية وضع المواد الغذائية



مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش

مكتبة ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية

عملية عرض المواد الغذائية للإستهلاك

✘ يجب على المتدخلين في عملية عرض المواد الغذائية للإستهلاك السهر على أن يكون:

- ✓ المتداولون المدعوون للدخول في اتصال مباشر أو غير مباشر مع المواد الغذائية ، موطرين و متحصلين على تكوينات و / أو تعليمات في مجال النظافة الغذائية تتلاءم مع العمليات المكلفين بالقيام بها ،
- ✓ الأشخاص المسؤولون عن تطبيق الإجراء قد تحصلوا على تكوين مسبق ملائم فيما يخص تطبيق مبادئ نظام تحليل الأخطار و نقاط المراقبة الحرجة (HACCP) و قواعد النظافة.



مديرية التجارة لولاية قالمة

العنوان المجمع الإداري طريق الجامعة-قالمة

الماقم: 037260481 الفاكس: 037260482

البريد الإلكتروني: dcwguelma@gmail.com

www.dcwguelma.dz

الضوابط المطبقة على الإنارة و التهوية

- ✘ يجب أن تكون المحلات و ملحقاتها كافية من حيث التهوية بصفة ملائمة طبيعيا و /أو ميكانيكيا ،
- ✘ الإنارة بصفة ملائمة طبيعيا و /أو اصطناعيا ،
- ✘ كما يجب أن تكون أجهزة التكييف و التهوية مصممة بصفة أن: تضمن صرف الحرارة المفرطة و الدخان و الأبخرة ،
- ✘ تتجنب كل تسرب للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة و خصوصا منطقة التعامل مع المواد الغذائية.

الضوابط المطبقة على صرف النفايات

- ✘ يجب أن توفر أجهزة و / أو هياكل ملائمة لأجل التخزين والتخلص بطرق حسنة من النفايات الغذائية غير القابلة للإستهلاك والنفايات.
- ✘ يجب أن تكون فضاعات تخزين النفايات مصممة ومسيرة بطريقة تسمح ببقائها نظيفة بصفة دائمة
- ✘ كما يجب أن تصرف النفايات الغذائية غير القابلة للإستهلاك بأسرع وقت ممكن.



الهدف ومجال التطبيق

تم إعداد هذا المرسوم تطبيقاً لأحكام المادة رقم 6 من القانون رقم 03-09 المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009 م والذي يهدف أساساً إلى:

- تحديد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.
- تطبيق أحكام هذا المرسوم على كل مراحل وضع المواد الغذائية للاستهلاك، وتشمل الإنتاج والاستيراد والتصنيع والمعالجة والتحويل والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة من الإنتاج الأولي إلى غاية المستهلك النهائي.

الالتزامات العامة

- احترام القواعد العامة للنظافة المحددة في هذا المرسوم و المتطلبات الخاصة المنصوص عليها في التشريع و التنظيم المعمول بهما
- أن تكون المواد الغذائية محمية من كل مصدر للتلوث أو الإتلاف القابل أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري
- يجب أن تطبق كل المنشآت الإجراءات للنظافة الصحية و أمن المواد الغذائية المبنية على مبادئ نظام تحليل الأخطار و نقاط المراقبة الحرجة HACCP

الضوابط المطبقة على المواد الأولية

- يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلويث،
- يجب على المتدخلين في الإنتاج الأولي السهر على احترام الأحكام التشريعية والتنظيمية المعمول بهما بالوقاية من الأخطار التي يمكن أن تشكل خطراً على صحة المستهلك وأمنه
- يجب أن تكون التجهيزات والمعدات والمحلات اللازمة لعمليات جمع المواد الأولية أو إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو توبيخها أو نقلها أو تخزينها مهياً ومستعملة بطرق ملائمة
- يجب أن تكون التجهيزات والمعدات مكونة أو مغلقة ب مواد مانعة للتسرب وملساء ومضادة للتآكل ومقاومة للصدمة والتآكل.
- كما يجب أن تخضع هذه التجهيزات لتنظيف شامل وصيانة سهلة و مرضية

الضوابط المطبقة على المنشآت والتجهيزات

القسم الأول موقع المنشآت

يجب ألا تقام مواقع المنشآت في المناطق: الملوثة وذات النشاطات الصناعية المولدة لمصادر محتملة للتلوث، المعرضة للفيضانات وللآفات والقوارض والحيوانات الضارة

القسم الثاني: تصميم المنشآت وتهيتها

يجب أن تصمم المنشآت بطريقة تسمح بتطبيق الطرق الحسنة للنظافة والوقاية من تلويث المواد الغذائية، وذات أبعاد كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها والمستخدمين اللازمين والتجهيزات والمعدات المستخدمة.

القسم الثالث: المحلات المؤقتة أو المتقلة و الموزعات الآلية

يجب أن تكون مصنوعة ب مواد ليس لها أثر سام على المادة الغذائية ، والمساحات الملامسة جد ملساء وغير قابلة للتآكل و تصمد أمام عمليات الصيانة المتكررة و التنظيف

القسم الرابع: التجهيزات والمعدات والأواني

يجب أن تكون مصنوعة ب مواد ليس لها أثر سام على المادة الغذائية، والمساحات الملامسة جد ملساء وغير قابلة للتآكل. وتصمد أمام عمليات الصيانة المتكررة و التنظيف

الضوابط المطبقة على الصيانة والتنظيف

- يجب أن تكون المحلات وملحقاتها وكذا تجهيزاتها مصانة بشكل صحيح وأن تبقى في حالة جيدة من النظافة لتجنب مخاطر تلويث المواد الغذائية
- يجب أن يكون تنظيف وتطهير المحلات وملحقاتها بصفة دورية وكافية لأجل تجنب كل مخاطر التلويث
- يمنع منعاً باتاً الكنس الجاف واستعمال نجارة الخشب على أرضيات المحلات و ملحقاتها.
- بالنسبة ل مواد الصيانة و التنظيف
- يجب ألا تخزن في مناطق حيث يتم التعامل مع المواد الغذائية ولكن يجب أن تخزن في أماكن أو خزائن مانعة للتسرب وتغلق بمفاتيح.



السلامة الغذائية